中央研究院近代史研究所集刊
第69期(民國99年9月)，177-183
©中央研究院近代史研究所

Mark Swislocki, *Culinary Nostalgia: Regional Food Culture and the Urban Experience in Shanghai.*

Stanford: Stanford University Press, 2009. xvi+304 pp.

郭忠豪*

在東西方學界，關於中國食物的研究已累積相當成果。就西方學界而言，張光直先生編著的《中國文化中的食物》(*Food in Chinese Culture*, 1977)一直是重要參考書籍，該書由不同學者撰寫中國不同朝代的飲食特徵；人類學家安德森(Eugene. N. Anderson)在《中國食物》(*The Food of China*, 1988)強調食物在中國歷代官方政策、宗教儀式和身體營養等方面扮演重要角色；另一批人類學者詹姆斯・華生(James L. Watson)、吳燕和(Y. H. David Wu)、陳志明(Chee-Beng Tan)與張展鴻(C. H. Cheung)等，受到美國人類學者西尼・敏茨(Sidney Mintz)討論糖在近代英國貿易與消費的重要性、以及學者古迪(Jack Goody)對菜餚(cuisine)研究的影響，開始以「中國食物」作爲研究課題，討論個人、消費主義與跨國文化，亦即地方化與全球化之間的互動關係。相較人類學家的積極投入，西方歷史學界對中國食物的研究一直未有創新成果。直到最近，終於有西方歷史學者揭示了研究的新方向，例如紐約大學(NYU)中國史學者衛周安(Joanna Waley-Cohen)以文人食譜討論「中國食物」的品味在明清中國如何呈現，以及筆者要討論的本書。

東方歷史學界對中國食物的研究大體以中國大陸與日本爲主。中國學者以

* 紐約大學(NYU)歷史系博士候選人

量取勝，討論範圍大多是食物本身及其相關文化（食俗、食療、食禮與消費風氣），資料累積相當豐富，但問題意識明顯不足，徐海榮主編的六冊《中國飲食史》是目前研究中國食物甚具規模的專著。日本學者掌握相關史料，加以編輯，例如田中靜一、中山時子以及篠田統等人，主編或合編中國飲食專著如《中國食經叢書》、《中國飲食文化》、《中國食文化事典》等；遺憾的是，他們並沒有開發出新的研究議題。台灣學界對中國食物的研究起步較晚，但關注特定議題且論點精闢。就食譜研究上，蘇恒安利用明代高濂的《飲饌服食箋》考察該食譜與晚明社會經濟、野菜食用與食療養生等議題(2004)；陳元朋以宋代林洪的食譜《山家清供》考察「飲食之清」的定義(2007)；巫仁恕亦於 2007 年利用食譜論證晚明以降「飲膳書籍」呈現的多元性與精緻性，並強調食物品饌在當時已是一種感官享受。就食物技術上，邱仲麟於 2005 年探討明代以降江浙地區冰窖、冰藏設施的建立，以及冰鮮漁業的分工與專業化，並論證食用鮮魚在當時江南已經普遍。其他議題包括余舜德最近的新作考察普洱茶的品味過程在不同時期如何被呈現出來，並說明「物」或「物質」的研究應該如著名人類學者阿君．阿帕度萊(Arjon Appadurai)所言：考察它們在不同歷史過程中，其價值與品味如何被形塑出來。此外，陳玉箴討論日治時期和戰後初期「台灣菜」(Taiwan Cuisine)的興起，指出這個現象和當時社會階級與殖民統治密切相關(2008)；陳素貞則以北宋詩歌爲史料，考察北宋士人如何建立一套完整的飲食「生活機制」，包括飲饌美學、群體情誼、歷史記憶和人生哲學(2007)。概略地說，台灣學界對「中國食物」的研究已跨出物質性的資料討論，能夠結合理論運用並提出多面向的解釋。

Swislocki 教授（以下以作者稱之）這本書並非單純討論近代上海飲食生活的變遷，而是以「飲食懷舊」(culinary nostalgia)作爲研究方法，探討從清末到民國乃至於二十世紀中葉上海「食物文化」(food culture)與「城市經驗」(urban experience)之間的辯證關係。換言之，它是一本利用食物來討論城市歷史的專著，其研究方法另闢蹊徑，在今天已成顯學的上海研究中引人注目。本書是作

者修改自 2002 年史丹佛大學畢業的博士論文，但討論內容與章節安排上已大幅變動。

作者在導論〈思考中國歷史中的食物〉提問，研究者應該以哪些研究方法理解中國食物？作者援引學者 Svetlana Boym 關於「懷舊理論」(nostalgia)的論述，[1]爲該書定調，並提出「回復性懷舊」(restorative nostalgia)與「投射性懷舊」(reflective nostalgia)兩種方式，藉以理解上海的飲食變遷。簡言之，前者代表一種以孔子或儒家思想爲基礎的理想世界，例如堯、舜、禹等先聖建立的城邦；後者以陶淵明的〈桃花源記〉爲例，比喻一個眾人嚮往卻未曾眞正出現過的烏托邦境界（頁 3）。此外，作者認爲過去學界對「中國食物」(Chinese food)的研究方式過於浮泛，例如以朝代劃分界定食物的研究時期，或約定俗成地以「四大菜系」或「八大菜系」等方式界定中國食物的差異性。相對於此，作者提出「風土觀」(wind and soil)、「食物作爲地方性知識」(food as local knowledge)以及「區域性飲食」(regional cuisine)等概念，建構出「區域飲食」的特殊性。換言之，作者認爲欲考察某一區域的飲食文化，研究者必須考量該地區在不同時間、空間以及攸關飲食變遷的因果關係（頁 11、18）。概略言之，作者在導論中確實爲中國食物研究者提出很好的藍圖與研究架構。例如，以「區域性飲食」取代過去將「中國食物」作爲整體性的研究方式，畢竟中國疆域遼闊，食物研究無法面面俱到，必須考量區域的特殊性。此外，「風土觀」的提出，使研究者思索特殊區域的飲食文化與生態環境、烹飪方式以及食物知識可能息息相關，形成考察「區域性飲食」不可或缺的要素。再者，過往以「朝代」作爲研究分界過於粗糙，無法勾勒出飲食文化的連續性與變遷特點。然而，必須說明的是，作者提出這一系列的研究方法與理論架構，實際上是受益於近代上海歷史的多元性與豐富性，如果研究者欲以這一套方法論考察中國其他時代與地區的飲食文化，恐非易事，一方面可能受限於史料，另一方面可能礙於理論使用是否恰當，這需要更多從事中國食物的研究者提出新的觀點與研究方法。

1　Svetlana Boym, *The Future of Nostalgia* (New York: Basic Books, 2001).

第一章〈只有在上海是可行的〉，討論明清時期「水蜜桃」(honey nectar peach)與上海食物文化之間的定位：在上海缺乏食物認同的情況下，顧家「露香園」的水蜜桃提供士人一個認同契機，並藉由書寫過程，逐漸將上海化身爲盛產水蜜桃的樂園。作者在此企圖將上海定位成一個具有「食物傳統」的地方，並藉此與陶潛的〈桃花源記〉以及西漢武帝的上林苑進行文化上的連結。第二章〈雙城記〉，討論開埠通商後的上海吸引各地移民，爲上海帶來不同區域的飲食文化，使上海餐館業呈現一個多元飲食環境，特別是夜生活與宵夜飲食的出現，以及青樓文化的盛行。此時上海一方面呈現「蓬萊仙島」般的悠然生活（特別在租界），另一方面因爲城市發展，導致「水蜜桃」產量減少，士人對此產生焦慮並回憶昔日文化風采。第三章〈從現代性到傳統〉，轉向晚清與民國時期的上海西式餐館（主要以英、法與俄羅斯菜餚爲主）以及廣東人經營的「番菜館」(*fancaiguan*)。西式餐館帶來新的烹飪食材、西式餐具、用餐禮儀與特殊的餐廳裝潢；「番菜館」則討論「牛肉菜餚」，並說明牛肉食用與傳統中國農耕文化間的衝突，因傳統農業社會以水牛耕種，故甚少吃牛肉，或只吃黃牛肉。當時社會改革者注意到西式食物帶來的正面形象，例如：營養知識與衛生管理，故藉此提倡婦女烹飪與家庭價值的重要性，企圖革除「青樓文化」衍生出的鴉片吸食與衛生管理等負面形象。第四章〈五方輻輳〉，聚焦在對日抗戰與國共內戰前的上海，作者認爲這段時間是中國食物發展的「文藝復興」(Chinese cuisine Renaissance)，因爲該時期具有地方特色的餐館爲上海帶來大江南北菜餚及其飲食文化。第五章〈爲人民服務〉，處理 1949 年後共產黨控制下的上海，爲了解決當時的通貨膨脹與飢餓貧窮，共產黨積極介入上海餐飲業的經營與管理，以大眾性食品(mass food)取代過去高檔餐飲，以「節儉素樸」一改上海的奢靡風氣。在此影響下，大眾食物重回市場主流，取代了租界過去盛行的高檔餐館與食材；另一方面，共產黨與餐館合作，宣揚「中國食物」的傳統價值，意外成爲上海「食物懷舊」的推手。

結論〈上海飲食的過去與現在：在本幫菜與海派菜之間〉，作者援引學者

張旭東與王斑關於後毛時期(post-Maoism)懷舊理論的研究，藉此考察「家常菜餐廳」（本幫菜）和「老上海主題式餐廳」（海派菜）兩者在上海近代歷史形成的背景與文化現象。除了簡介兩種菜餚的歷史背景外，作者認爲：這兩種菜餚在後毛時期的出現，反映了上海市民對自己城市過去歷史與文化的重新認識與評估。舉例來說，「本幫菜」一開始未受重視，但隨著改革開放，它逐漸成爲上海市民對過去歷史的正面肯定。作者認爲，後毛時期「家常菜餐廳」的出現，對上海人來說是一種「回復性懷舊」，意味著上海人在不同時期的變遷環境中，一直保有對昔日歷史文化的重視與認同。其次，後毛時期「老上海主題式餐廳」的出現與 1930 年代的上海文化（東方／西方、傳統／現代、保守／進步），以及改革開放前上海相對穩定的社會環境息息相關。作者認爲，「老上海」主題式餐廳營造出的「摩登文化」，是爲了與晚清到 1930 年代這段時期的上海文化（特別在租界）進行接軌，目的在彰顯當時上海文化呈現的現代性(modernity)、世界主義(cosmopolitanism)以及創新(innovation)。另一方面，「文革型」主題餐廳則營造出毛澤東時期中國人民胼手胝足的景象（例如北大荒與毛家菜），強調今日上海雖已是廣爲人知的全球化城市，但上海本地人卻懷念毛時期社會相對穩定的美好日子。作者認爲，當今「海派菜」在上海「主題式餐廳」的出現，代表「投射性懷舊」，意味著上海人同時嚮往 1930 年代曾經出現的「上海文化」（代表和諧、調和與創新，這也是海派文化的特徵）以及毛澤東時期相對穩定的日常生活。

這本專著在史料運用上相當豐富，作者利用各種史料，包括地方志、旅遊手冊、官方紀錄、食譜、小說以及訪談紀錄進行研究，並針對不同議題提出新觀點。不過，作者在資料上仍有不足之處：首先，該書沒有提供中文索引，這對讀者欲進一步瞭解上海飲食業相關行號與從業人員的背景相當不便；其次，在晚清與民初上海的討論上，作者沒有充分利用著名的圖像資料，例如《點石齋畫報》與《良友畫報》，這些資料在討論晚清上海的現代性時，或許能提供更完整的觀點。此外，關於上海從 1949 年之後到後毛時期的討論，筆者對部

份資料存疑，例如近代上海的官方檔案是否全部開放？相關餐飲業經營者與主廚訪談是否客觀？訪談數量是否足夠支撐作者相關論點（例如，第五章討論共產黨介入上海餐飲行業，並與餐館主廚合作提倡中國食物的價值）。另一項疑問在於「解放」後的上海，書中提到共產黨積極介入相關飲食行業，但作者並未討論當時上海一般市民的家庭飲食狀況。舉例來說，毛澤東號稱新中國成立後「婦女撐起半邊天」，那麼讀者或許有興趣知道解放後的上海婦女是否依舊待在廚房內，還是已經走出廚房，她們是否是維持上海「家常菜餚」的重要推手？作者在晚清餐館的討論已處理部份性別議題，例如改革者與婦女烹飪與家庭價值，但性別議題或許還有討論的空間。

誠如前文論及，本書的研究方法已經修正過去對中國食物研究的方向，並提出「區域性飲食」的觀念，強調中國食物的在地性與特殊性，從中找出影響歷史變遷的能動性(agency)，例如本書的「風土觀」與「地方性知識」。再者，本書也擺脫過去食物研究過於依賴物質性(materiality)的詮釋方式，並藉由「飲食懷舊」理論的運用，詮釋上海開埠後，新舊移民如何透過飲食活動塑造出上海的城市文化與城市認同。筆者認為本書在「飲食懷舊」的討論上甚具說服力，但這套說法能否眞正適用書中每一章節則有待商榷。作者在第一章以顧家「露香園」的水蜜桃爲上海的食物文化與城市認同找到定位，並論證食物認同感一直存在上海不同時期的知識分子心中，因爲他們具有閱讀能力與歷史意識，在上海劇烈變遷的環境中，確實能將焦慮感與優越感的更迭彰顯出來，因此是「飲食懷舊」想像社群的主體。然而，筆者質疑的是：這個「飲食懷舊」的想像社群是否具有不變的連續性？誠如所知，上海一直是個移民城市，移民來自四面八方，第一代移民可能藉由「飲食懷舊」憶起故鄉，但第二代與第三代移民可能逐漸認同上海，不再具有「懷舊意識」。換言之，「懷舊意識」可能只是短暫地出現在朝代更迭之中。其次，對士人階層以外的一般百姓而言，「飲食懷舊」是否適用於他們身上也有待商榷。上海百姓的日常飲食源自明清時期的「淮揚飲食系統」，之後融入不同區域菜餚特色而逐漸形成今日上海的「本幫菜」，

相較於士人階層，這些百姓才是平常食用上海菜餚的最大群體。他們面對上海劇烈的歷史變遷時，未必有足夠的歷史意識去緬懷上海不同時期的美好時光。就筆者而言，「飲食懷舊」這套論述方式，比較適用於上海不同時期的菁英階層，卻無法涵蓋上海所有市民。

近年來西方學界關於中國食物的研究方向多由人類學者主導，歷史學家的相關著作並不多見，作者能擺脫過去中國食物研究過於依賴「物質性」的解釋方式，並提倡「區域性飲食」的研究架構，來理解特定地方（城市）食物文化與飲食認同，再配合「懷舊理論」，解釋上海不同時期的飲食活動，確實提供讀者耳目一新的觀點。本書在理論上、解釋上或許有值得商榷之處，但瑕不掩瑜，這本資料豐富且立論精闢的著作，值得關心近代上海歷史與飲食文化的研究者參考。